BISTECCHINE IN CARPIONE

Ingredienti:

- 400 g di carne magra di vitello,
- 2 uova,
- pangrattato,
- olio,
- aceto,
- aglio,
- 1 cipolla piccola,
- salvia.

Preparate e cuocete le bistecchine impanate.
Soffriggete in altro olio la cipolla e l'aglio tagliati a fettine sottili, aggiungete qualche foglia intera di salvia, bagnate con aceto fino a cottura ultimata.
Disponete le fettine di carne su di un piatto di portata, versate la salsa, lasciate raffreddare e servite.